

KYLLING I FAD MED PORRE OG BACON

Nem og lækker opskrift på kylling med bacon og porre i fad.

•

Til

- 8 skiver bacon
- 4 kyllingefileter
- 4 porrer
- 5 dl mornaysauce
- lidt peber

Vikl 2 skiver bacon om hver kyllingefilet.

Rens porrerne og skær dem i skriver. Fordel dem i et ildfast fad. Hæld mornaysaucen over og læg kyllingefileterne ovenpå. Krydr med peber.

Bag i ovnen ved 220 graders varmluft i 30-35 minutter (afhængig af kyllingefileternes størrelse og ovn). Skru evt. over på grill de sidste 2 minutter, hvis baconen ikke er gylden, men pas på at den ikke bliver brændt.

Server f.eks. med pasta, ris eller kartofler og en god salat.

